

Menu *Vingt Dieux* - 160 €

 Menu *Nenni Ma Foi* - 110 €

 **L'heure de colle**

Cancoillotte, pomme de terre fumée et œufs de truite

 **Féra du vendangeur**

Féra, raisin muscat, gelée de verjus et raifort

Sur le bûcher

Foie gras cuit sur bûche, bouillon épicié, haricot vert et main de buddha

 **Au cœur du tuyé**

Gnocchi gratinés, saucisse de Morteau et sauce au Vin Jaune

Rivière ensoleillée

Omble chevalier en deux services, ail et basilic
Quenelle au barbecue, bisque d'écrevisse au géranium

 **Pigeon en terre de gnole**

Pigeon Miéral au feu, mirabelle fermentée, girolles, XO à la citronnelle

Hésiter c'est renoncer

Plateau de fromage - Supplément 24€

L'apologie de l'excès

Kiwi qui pique

Kiwi et piment vert, oseille, lait ribot

 **Ça sent le sapin**

Crèmeux chocolat, glace sapin du massif,
Bourgeon préservé et sauce chocolat chaude

Les accords

Accord Mets & Vins

Accord Botanique (Sans alcool)

Accord Hybride (Botanique & Vins)

Avec le Menu *Vingt Dieux* - 80 €



Avec le Menu *Nenni Ma Foi* - 45 €

Menu déjeuner - 65 €

(Hors week-ends et jours fériés)

Cappelletti à la ricotta fumée,
speck et condiment cinq herbes



Truite du moulin de Pierre,
butternut et girolles sautées,
émulsion au vin jaune



Poire confite au verjus,
crémeux camomille,
caramel au vin jaune